

JAのイチゴの産地発展



甘くてかわいい
人気者♪



掛川苺の 成長戦略！

産地のチカラでおいしいイチゴを届けます

全国3位の作付面積を持つ静岡県のイチゴ。JA掛川市管内でも、45名の部会員が9・4haで高品質なイチゴの栽培を行っています。昨年からは始めた香港への輸出では、品質面で高い評価を得るなど、産地のブランド力を高めてきました。さらに今年からは、JAの施設や立地条件といった掛川の「強み」を生かした取り組みを進めています。

「掛川のイチゴは良いな」その信頼と安心を勝ち取るために、成長を続ける部会を追います。

※農水省「作物統計調査」より

手を打たないと
産地は減少

静岡のイチゴ栽培の歴史は古く、明治時代までさかのぼります。昭和40年代になると、高度成長期とともに、栽培面積が拡大。生産県として発展しました。JA掛川市管内では、お茶に次いで2番目に販売額が多い品目で、昭和48年に創立したJA苺部会は、電照栽培や水耕栽培などの技術を取り入れながら、産地を発展させていきました。

同部会は現在、生産者45名が9・4haの面積で栽培しています。全国的にイチゴの栽培面積は減少していて、それは管内も例外ではありません。5年後の成行き予測では、生産者が39名に、面積も8・6haまで減少してしまいます。

そうならないためにも、JAでは産地力強化の取り組みを進めています。具体的な取り組みを行う上で、JA営農課でイチゴ担当の寺井信晴指導員が考えたのが、産地の「強み」を生かすことです。JAでは、平成21年にイチゴのパック詰め作業を行う苺パッケージセンターを稼働し、作業負担の軽減に取り組んできました。

また、その翌年には静岡県新規就農者養成制度を利用した新規就農を目指す研修生の受入を開始し、新規生産者を増やしています。

さらに、京浜市場で翌日販売ができる立地条件と店舗再編により施設が使えることも踏まえ、4つの手段で産地の発展を目指します。

参考 1999年発行しずおかいちごのあゆみ 1999年
静岡県野菜振興協会・静岡県経済農業協同組合連合会

JA苺部会
大庭龍彦 部会長



部会員は45名と、一時期に比べると減少していますが、世代交代と新規就農により若手部員が増えています。ケーキなどに使われる業務用や、ニーズに合わせた少量パックなどのアイテムを使い、小回りの利いた販売戦略が部会の強みです。消費者からも「よかりけり、よかりけり」言われるよう信頼と安心を勝ち取っていききたいと思います。



ハウス内にベンチを組んだ高設栽培を行っています。



作業性を考え、ベンチは1m程度の高さに。



イチゴの花。開花後40日程度で収穫となります。



赤く色づくイチゴ。



Check!

池田美優さんが
(みちよば) 県産イチゴをPR

県内のJAでつくる県いちご協議会は、タレントの起用やウェブを活用した消費宣伝を実施しています。イメージキャラクターには、「みちよば」の愛称で親しまれる静岡出身のタレント池田美優さんを4年連続で起用。ポスターなどの販促資材を作成、使用するほか、SNSでのキャンペーンなどを行っています。

各JAから選ばれる静岡いちご娘による活動では、12月に川勝平太県知事を訪問し、主力品種の紅ほっぺときらび香をアピールしました。



施設を活用して 年内出荷量UP

イチゴは12月に高値で取引されますが、通常の栽培では、1月にずれ込むことも多くなってしまう。早期の出荷を行うためには、「夜冷育苗」という栽培方法が必要になります。この育苗方法は、日中は野外に苗を広げ、夜は冷蔵庫内で低温処理することで、収穫時期を早めます。JA粟本集荷場の敷地内にあった店舗が昨年取り壊しとなったことで、夜冷育苗を行うスペースを作ることができました。8月からの受け入れに向けて、使用ルールを作成します。

輸出でブランド力 強化と販売力UP

物量が増え、国内需要が落ち着く3、4月の出荷先を確保するため、昨年から始めたのが香港への輸出。品質面で他産地よりも高い評価を受け、国内市場よりも高値で販売することができました。今年度は、2月中旬までにケーキなどに使われるソフトパックL、2L規格10、328パックとDX規格5、868パックを輸出。輸出期間の延長のほか、



昨年度から始めた香港への輸出。今年度は、期間の延長やベトナムへの輸出を実施します。

「掛川苺」 4つの 打ち手

施設を活用して年内出荷量UP

輸出でブランド力強化と販売力UP

働き手の斡旋で生産者を支援

ハウス確保のために情報収集

ベトナムへの輸出も開始するなど、さらなる農家所得の向上を目指します。

働き手の斡旋で 生産者を支援

冬から春が収穫シーズンで繁忙期となるイチゴ生産者は、年間を通しての雇用が難しく、人材の確保が課題となっていました。そこで、JAが農家と働き手の雇用をあっせんする「JA掛川市無料職業紹介所」を昨年11月に開設。人手不足の解消と地域住民の就業機会の確保に取り組んでいます。これまでに、イチゴ農家4名から求人があり、4名の雇用契約を結びました。

ハウス確保のために 情報収集

JAが新規就農者を受け入れるために必要なのが、ハウスを建てるための農地です。農地の貸し借りを仲介する「農地中間管理機構」などと連携し、好条件な農地の確保を行っています。また、部会員に将来的なハウスの貸借についてアンケートを実施。空きハウスの情報収集を行っています。

令和5年度から
出荷を始めた
新規就農者
立石 智英 さん
(粟本)

準備や研修など3年間の苦労が、家族の力も借りながら、こうして形になったことに充実感を得られています。今後は危機感を持って目標とする収量を追いかけて、より良い栽培を目指していきたいと思っています。

心躍るイチゴスイーツに 会いに行こう

#かけがわいちご

かわいらしい見た目と甘酸っぱさが人気のイチゴ。そのまま食べてももちろんおいしいですが、イチゴを使ったスイーツはひと目見るだけで心が躍ります。毎日頑張っている自分へのご褒美に、イチゴスイーツに会いに行きましょう。

ソレイユ

旬のイチゴを使った今年新発売のケーキ。イチゴの魅力を引き立て、甘酸っぱさが口いっぱいに広がります。見た目もかわいく、イチゴ好きにはたまらない逸品です。

お茶の実の雪うさぎ工房

市内のお茶問屋「五十右衛門」が経営する洋菓子・焼き菓子・スイーツのお店。静岡を中心に厳選した食材や四季折々の果物をぜいたくに使ったケーキや焼き菓子、和菓子を毎日作っています。



季節限定ケーキなど多数揃えてお待ちしております。

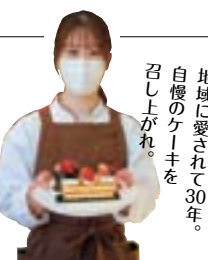


今年の新作はイチゴの魅力を前面に出した逸品です

SHOP DATA
掛川市御所原7-11
TEL. 0537-62-0306
🕒 10:00~19:00
📞 水曜日

タルト・ルージュ

サクサクのタルト生地の上に、カスタードクリームをのせ、地元産の紅ほっぺを使用し仕上げました。イチゴとラズベリージャムの調和をお楽しみください。



地域に愛されて30年。自慢のケーキを召し上げ。

ふらんす菓子工房 プルミエ

30年以上地元で愛されるフランス菓子のお店「プルミエ」。店内には、定番ものから季節限定品まで常時約20種類のケーキと焼き菓子が揃っています。カフェスペースもあり、落ち着いた雰囲気の中でケーキやコーヒーを楽しめます。



SHOP DATA 掛川市仁藤町7-5
TEL. 0537-24-3502 🕒 10:00~19:30 📞 月曜日



甘酸っぱい

ラズベリージャムが

マッチした絶品スイーツ

いちご大福

大福の中にイチゴを包んでいて、コロんとしたかわいらしい形が特徴です。包まれたイチゴは傷みやすく日持ちしないため、その日売的分だけを毎日作っています。

御菓子司 石田屋

創業84年の老舗和菓子屋は、「見てキレイ、食べておいしい」をモットーに、皆さんに喜ばれるお菓子作りを心掛けています。掛川城二の丸茶室や市内のお茶屋などに、主菓子というお茶席用の生菓子を卸しています。



SHOP DATA
掛川市上西郷245-5
TEL. 0537-22-5802
🕒 9:00~18:00 📞 不定休



お茶席用の主菓子を
つくる繊細な技術。

ジューシーなイチゴに

優しい甘さのあんを合わせた

上品な味わいの和菓子